

Pan sin gluten con Mix Schär

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Subtipo: Sin gluten · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

500 gr	Mix B Pan Schär
400 ml	Agua — tibia
15 gr	Levadura fresca
5 gr	Sal

ELABORACIÓN

Preparación manual:

Poner en un bol o en una amasadora la harina, el aceite, la sal, el azúcar y el vinagre.

Calentar un poco el agua (templada) y disolver la levadura, dejándola reposar unos 5 minutos.

Añadir la mezcla de levadura y agua a los ingredientes ya preparados en el bol. Amasar la mezcla a mano o a máquina con gancho durante aproximadamente 5-8 minutos.

Espolvorear con harina y formar una bola. Tapar con un trapo y dejar reposar una hora aproximadamente.

Sobre la encimera espolvorear un poco de harina Mix B - Mix Pan.

Colocar la masa y con las manos desgasificamos y formar un rulo. Dividir la masa en 10-12 porciones.

Estirar con un rodillo cada porción en forma rectangular y enrollar hasta formar pequeños bollitos, sellar los extremos dando pellizcos y colocar los en una baguetera o bandeja con los pliegues hacia abajo.

Hacer un corte a cada bollo de aproximadamente 1 cm de profundidad con un cuchillo.

Pincelar con aceite de oliva y hornear durante 25 minutos a 200°C.

Sacar del horno y dejar enfriar.

Preparación con Thermomix®:

En el vaso de la Thermomix®, poner el agua, el aceite y la levadura. Programar 2 minutos, 37°C y velocidad 2.

Añadir la harina, la sal, el azúcar y el vinagre. Programar 5 minutos, velocidad espiga.

Dejar reposar 30-40 minutos en el vaso hasta que doble su tamaño.

Precalentar el horno a 200°C

Sobre la encimera espolvorear un poco de harina Mix B - Mix Pan.

Colocar la masa y con las manos desgasificamos y formamos un rulo. Dividir la masa en 10-12 porciones.

Estirar con un rodillo cada porción en forma rectangular y enrollar hasta formar pequeños bollitos, sellar los extremos dando pellizcos y colocarlos en una baguetera o bandeja con los pliegues hacia abajo.

Hacer un corte a cada bollo de aproximadamente 1 cm de profundidad con un cuchillo.

Pincelar con aceite de oliva y hornear durante 25 minutos a 200°C.

Sacar del horno y dejar enfriar.

MAVILLUM